



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Spaghetti con sugo di Bolognese

Bolonez Soslu Spagetti



1 pacco di spaghetti
3 cucchiari d'olio
6 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di cipolla
1 carota
2 carote
1 pepe di charleston
4 pomodori
1 cucchiaino di salsa
Mezzo cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero

- # Primamente le cipolle si tagliano ion fine e si aggiungono pepe e poi anche la carote si taglia in fine
- # Per la preparazione di sugo olio si mette nella padella dopo aver riscaldato si aggiunge la cipoll ae si arrossisce finche cambia il colore.
- # Alla sopra si aggiunge la carne macinata carota e le altre verdure tagliate in fine. Si arrossisce finche succhia bene il liquido.
- # Si aggiungono sale pepenero e le altre spezie poi si miscelano.
- # Si cucina finche pomodoro cambia la forma e diventa come la salsa.
- # Spaghetti si mett nell'acqua quando arriva al momento di bollimento.
- # Gli spaghetti si bolliscono circa per 10 minuti poi si filtranbo.
- # Spaghetti si mett enel piatto da servire ed alla sopra si mette il sugo preparato.

Nota: Sugo bolognese ed uno sugo italiano.